

Sort peber malet Økologisk

Sort peber er sandsynligvis den mest kendte og krydrede af de mange pebersorter. Til fremstilling af dette populære krydderi i alle verdens køkkener plukkes de grønne, endnu umodne bær fra rispen og tørres, indtil de er sorte. Derefter malenes de til et fint pulver. Dette er særligt alsidigt anvendeligt. Således er malet Økologisk peber bl.a. fremragende til at forfinere grøntsager, supper, sovs, marinader, salater, kortstegt og grillet, gulasch og pasta. Rejse derhen, hvor peberen vokser? Ingen dårlig ide, for den trives i subtropisk klima og vokser bl.a. i Sydindien, Indonesien, Vietnam og Sri Lanka.

[Produkt](#)

Nutritional values

Unprepared per 100 g

Calorific value kj	1158 kj
Calorific value kcal	277 kcal
Fat	3.3 g
Of which saturated fatty acids	1.4 g
Carbohydrates	38.7 g
Of which sugar	0.6 g
Fibers	25.3 g
Protein	10.4 g
Salt	0.05 g

Allergens

Gluten-containing cereal	No
Chicken egg	No
Peanuts	No
Milk	No
Celery	No
Sesame seeds	No
Lupines	No

Crustaceans	No
Fish	No
Soy	No
Nuts	No
Mustard	No
Sulfur dioxide and sulphite	No
Molluscs	No
Cashews	No
Spelt	No
Barley	No
Oat	No
Hybrid Strains	No
Kamut	No
Macadamia	No
Almonds	No
Brazil Nuts	No
Pecans	No
Pistachios	No
Rye	No
Hazelnuts	No
Sesame	No
Walnuts	No
Wheat	No